
SCHULTZ, Uwe, *Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens*

Joseph Morsel



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ifha/1982>

DOI : 10.4000/ifha.1982

ISSN : 2198-8943

Éditeur

IFRA - Institut franco-allemand (sciences historiques et sociales)

Référence électronique

Joseph Morsel, « SCHULTZ, Uwe, *Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens* », *Revue de l'IFHA* [En ligne], Date de recension, mis en ligne le 01 janvier 1994, consulté le 22 septembre 2020.

URL : <http://journals.openedition.org/ifha/1982> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/ifha.1982>

Ce document a été généré automatiquement le 22 septembre 2020.

©IFHA

SCHULTZ, Uwe, *Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens*

Joseph Morsel

- 1 L'histoire de l'alimentation constitue un mode privilégié d'approche d'une société, mêlant comme elle le fait histoire économique, sociale, culturelle, médicale, religieuse pour expliquer la production et la répartition des ressources, l'organisation et la fonction sociale des repas, le choix et la préparation des aliments, ou encore l'imaginaire culinaire des sociétés.
- 2 L'intérêt porté au thème peut être d'emblée perçu à travers la réédition (revue), deux ans après la première publication, des actes du colloque de Gießen – dont le Bulletin n'avait jusqu'alors pas rendu compte. Les valeurs sociales attachées aux formes de l'alimentation apparaissent clairement à travers l'étude du caractère socialisant du repas du haut Moyen Age (G. ALTHOFF), de la revalorisation progressive des plaisirs du palais (S. HARTMANN) et de leur diabolisation parallèle (G. BAUER), mais aussi des changements dans les habitudes paysannes de consommation (D. SAALFELD). Le banquet courtois, conçu en fin de compte comme un «acte culturel total», est abordé à travers la place qu'y occupe la poésie (D. RIEGER) et la Prima Pastorum du cycle de Wakefield (H. BERGNER). Les avis de Berthold de Ratisbonne (C. CORMEAU) et de Nicolas de Cues (H. MEINHARDT) sont rapportés, ainsi que les évocations alimentaires plus récentes chez Johann Fischart (X. V. ERTZDORFF) et Gottfried Keller (U. KARTHAUS). Les dimensions socio-médicales sont envisagées à travers la diététique arabe (I. ELMADFA/S. AL-HADRUSI), l'ivresse (R. BITSCH), les maladies provoquées par certains aliments (H. BUSCH) et la fraude sur la qualité des aliments (I. BITSCH). Les aspects techniques de la cuisine apparaissent sous l'angle des techniques de cuisson (D. RUMM-KREUTER) et du choix des ingrédients (H. GEBELEIN). Le développement des recettes, livres de cuisine et menus fait l'objet de plusieurs études (M. ZIMMERMANN sur le Ménagier de Paris, T. EHLERT sur la syntaxe des livres de cuisine médiévaux, W. AIGN sur la valeur diététique des recettes médiévales, E. DROST sur l'invention du

menu). Sont abordés plus spécifiquement le cas de la soupe (F. RUF) et celui des ingrédients-limites comme les chiens et les rats en période de siège (H. SPRANKEL). Sacrifiant à une mode actuelle, l'ouvrage propose finalement une série de recettes médiévales (transcrites et expliquées) pour un banquet moderne mis sous le signe incertain de la Table Ronde arthurienne.

- 3 Par la largeur de son spectre temporel, spatial et thématique, le second ouvrage rappelle celui des actes du colloque de Rouen de 1990 (La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges, Publications de l'Université de Rouen n°178, 1992). Trimalchion, Jésus-Christ, Marco Polo, Siméon le Stylite, Hans Staden, Louis XIV, Casanova; la Méditerranée antique, l'Extrême-Orient, l'Occident médiéval, moderne et contemporain, les Amériques, l'Allemagne du Moyen Age, de la Renaissance, du Baroque, du XIXe s. et de la DDR; le Paganisme, le Christianisme, l'Islam, le Judaïsme, le Protestantisme, l'Athéisme rationaliste; le repas familial, le banquet courtois, princier, royal, la société de thé, la cellule du Parti; les nouilles, le gibier, les hommes, le hamburger, la tête de veau; les excès de table, le jeûne religieux, la privation, la diététique, le repas-minute: autant de thèmes qui se croisent, se juxtaposent et déclinent à leur manière une histoire de l'alimentation qui se veut (tout comme le premier ouvrage) une contribution à une Kulturgeschichte de plus en plus souvent évoquée Outre-Rhin mais dont on apprécierait qu'elle soit un peu moins un terme passe-partout et d'un usage plus précis.
- 4 Joseph MORSEL